

Schokoladen - Muffins

ZUTATEN für 12 Stück

200 g Vollmilch-Schokolade

100g Butter

200 ml Milch

1 Ei

100 g saure Sahne

250 g Mehl

1 EL Speisestärke

3 TL Backpulver

3 EL Kakaopulver

50 g brauner Zucker

Salz

Butter, für die Form

Zucker, brauner, für die Form

Da ich immer Papier-Förmchen nehme, brauche ich die letzten beiden Zutaten-Punkte nicht.

ZUBEREITUNG

1. Die Schokolade in kleine Stückchen schneiden. Die Butter mit 30g Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Milch mit Ei und saurer Sahne verquirlen.

2. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Das Mehl mit Speisestärke, Backpulver, Kakao, Zucker und 1 Pries Salz vermischen. Mit einem Holzlöffel die Eiermilch, die flüssige Schokoladenbutter und die übrigen Schokostückchen locker darunter mengen. Dabei nur so lange rühren, bis sich die Zutaten verbinden.

3. Das Muffin-Blech buttern und mit Zucker ausstreuen. Den Teig hineinfüllen und behutsam glatt streichen - die Vertiefungen sollten nicht ganz gefüllt sein.

4. Die Muffins im Ofen (mittlere Hitze, Umluft 160°) 20 - 25 Minuten backen. 5 Minuten in der Form abdampfen lassen, dann auf einem Gitter auskühlen lassen.

FOTO

noch nicht vorhanden